

	HACCPプランの内容
CCP番号	CCP2
段階/工程	12.加熱調理
ハザード	病原微生物の生残
発生要因	装置の不具合による加熱不良
管理手段	殺菌（温度）の確実な実施
管理基準（CL）	オーブン内温度が130°Cを下回らないこと。 加熱時間が20分以上であること。
モニタリング方法	誰が：加熱・殺菌担当者が 何を：オーブン温度と時間を どのように：自動記録で どの頻度で：バッチ処理毎に 確認する。
是正措置	逸脱品を再加熱して、75°C1分以上の加熱を確認する。 設定温度の点検及び調整を行い、改善がなければ修理を業者に依頼する。 修理を行った場合、試運転をして問題が解消されたことを確認してから殺菌工程を再稼動する。